

Montó su restaurante NUB en Tenerife, Islas Canarias, junto a su marido y socio, el italiano Andrea Bernardi.



JORGE VARGAS

FERNANDA FUENTES

# “Prefiero que me llamen cocinera”

La primera chilena en recibir una estrella Michelin por su restaurante NUB ubicado en Tenerife, repasa aquí su historia: la inspiración por la cocina que encontró en sus abuelas y las dificultades que tuvo para abrirse paso en un medio donde los que brillan son los hombres. “Las frases que escuché de mis compañeros eran: ‘estás estudiando para ser dueña de casa’ o ‘las mujeres no saben llevar una cocina’”, dice ella, que hoy es parte del jurado de “MasterChef Celebrity”. **POR MATÍAS SÁNCHEZ JIMÉNEZ**

**Cuando el restaurante** NUB —ubicado en Tenerife, Islas Canarias, España— ganó una estrella Michelin, la destacada guía describió su menú como “un puente culinario que fusiona la cocina mediterránea y latinoamericana, siempre con guiños a las raíces canarias y detalles que nos hablan de sostenibilidad”.

NUB nació bajo la mano de los chefs Fernanda Fuentes y Andrea Bernardi, su marido italiano. Al año de abrir sus puertas, y con cinco mesas para sus comensales, el restaurante obtuvo el reconocimiento de Michelin, en 2018. También fue el único premiado en las Islas Canarias.

—Soñaba con llegar a obtener una estrella. Lo decreté mientras estudiaba, pero muchos se rieron, al igual que cuando dije que terminaría la carrera, pese a estar embarazada, y que haría prácticas en el extranjero y las hice. Se rieron también cuando dije que tendría mi propio restaurante fuera de Chile y que ganaría una estrella. Y así fue —relata Fuentes.

En esa ocasión, Fernanda fue la única mujer de la versión en ganar una estrella Michelin, junto con ser la primera chilena en obtenerla. Sin embargo, en su camino al éxito, confiesa que se enfrentó a diversas situaciones y personas que pusieron en duda su talento y amor por la cocina.

—Todo obstáculo te fortalece y cada uno debe aprender a saltar esas barreras, enfocándose en las metas. Creo que todas las situaciones que viví me fortalecieron para seguir adelante, bajo la convicción de que mi pasión es la cocina. Al final, aprendí a rodearme de gente que me empuje a concretar mis sueños, no de quienes se rien de ellos.



Fernanda Fuentes Cárdenas, de 38 años, nació en Quilpué, Valparaíso. Confiesa que su pasión por la cocina comenzó en la infancia durante sus vacaciones, cuando visitaba a sus abuelas Cecilia y Marta, y en salidas a la feria, junto a su madre, los días miércoles y sábado. “Yo veía cómo elegía los productos con mimo y dedicación. Me fui enamorando de situaciones que me marcaron y formaron como la cocinera que soy hoy”, dice.

—Usted define que comer “tiene nombre de mujer, de madres y abuelas”. ¿De qué forma influyeron ellas en su vida?

—Sin mujeres en la gastronomía, no tendríamos historia y no existirían las tradiciones. Somos las que entregamos en herencia las recetas familiares y así fue con mis abuelas. Cada vez que las veía cocinar, eran lecciones de vida. Con tan poco hacían maravillas, no desperdiciaban alimentos y se preocupaban de elegir sus productos. Sin querer, mi abuela Marta me enseñó a estar siempre atenta en la cocina, porque ella jamás te daba la receta exacta.

Al momento de estudiar, Fernanda Fuentes recuerda que su primera opción era Periodismo porque le gusta “transmitir, contar historias y escribir”. Pero, finalmente, eligió Gastronomía porque, a través de ella, “entendí que podía conectar y comunicar. Así que un día desperté y decidí contarles (a mis papás) lo que realmente quería hacer, tomarme la cocina como una profesión y un modo de vida”.

Sin embargo, la respuesta de sus padres no fue la que esperaba. “Más que una negación, querían estar seguros de que eligiera una carrera donde me dedicaría con compromiso. Esta es una carrera en que debes entregarte desde el alma y creo que eso fue lo que esperaban ver”.

Para demostrarles ese compromiso, Fernanda Fuentes les cocinó, todos los días y durante casi un año y medio, a sus padres. “Sentí frustración y me cuestionaba por qué tenía que convencer a alguien de lo que yo quería ser”, agrega. En 2002, con 19 años, Fernanda entró a estudiar Administración y Producción Gastronómica en el Inacap. Allí, al ser mujer, también tuvo que

luchar por un espacio. Posteriormente obtendría un título BTS otorgado de la Academia de Toulouse, en Francia.

—Las frases que más escuché de mis compañeros fueron: “tú no serás cocinera”, “estás estudiando para ser dueña de casa”, “las mujeres no saben llevar una cocina”, “esta es una carrera de hombres por las horas que se trabaja y porque las ollas pesan mucho”.

—¿Cómo reaccionó frente a esos comentarios?

—En ese momento nunca fui realmente consciente de las situaciones vividas. Con el tiempo comprendí que habían muchas cosas fuera de lugar. Me hubiese gustado tener una profesora que nos empoderara y guiara en el camino, creo que así habrían salido más cocineras en mi generación.

—Se suele pensar que las mujeres son una moda en la gastronomía.

—Esto es algo que debe dejar de sorprender. El día en que dejen de existir cuestionamientos de moda, sobre los supuestos que puede ocupar una mujer, será porque hemos avanzado en la sociedad. Debe dejar de llamarnos la atención que las mujeres ocupen cargos que erróneamente se asocian a hombres. Podemos ser todo lo que queramos y no somos una moda.

—¿Con el tiempo ha cambiado esa situación?

—Todos somos responsables de esa situación, hemos normalizado que la cocina femenina es gratis, ya que generalmente somos las que cocinamos en casa, pero nos aplauden en silencio y en el ámbito privado. Y la cocina masculina es remunerada y respetada. Son los hombres los que destacan y aplauden en público. Va cambiando poco a poco, pero todos debemos aportar de algún modo. En mi restaurante, la mayoría de los alumnos en práctica son mujeres porque se les cierran más puertas y les cuesta más.

—En su cocina los platos no tienen género.

—Para mí todos somos iguales y el trabajo en equipo hace que tengamos éxito. Así debería ser en todas las cocinas del mundo.

Al tercer año de universidad, Fernanda Fuentes obtuvo una práctica de seis meses en el Hotel Golf Peralada, en Girona, España. En esa época, su hijo tenía 6 meses de edad y quedó al cuidado de su madre. Luego regresó a Chile y trabajó como segunda de cocina en el restaurante Rai, de Raimundo Tagle. Tiempo después, se mudó a España y, años más tarde, se instaló en Tenerife, en las Islas Canarias. Allí conoció a Andrea Bernardi, de 44 años, su socio en el restaurante y marido.

—Sin Andrea, NUB no sería posible. Es el 50 por ciento del corazón y alma del restaurante. Yo lo empujé a que nos lanzáramos a crearlo y él diseñó todo, desde la cocina hasta el salón. Siempre ha sido un trabajo en conjunto, donde más allá del matrimonio, nos une la pasión por la cocina. Es mi maestro, marido, amigo, socio, cómplice y gran apoyo. Pero, por sobre todo, es mi cable a tierra.

—Han pasado cuatro años desde que se convirtió en la primera chilena en ganar una estrella Michelin. ¿Hoy cómo mira ese reconocimiento?

—Es realmente hermoso cuando se reconoce tu trabajo y el de tu equipo. Con reconocimientos de ese tipo, pasas a tener voz y en mi caso, muchas mujeres me han escrito, sobre todo jóvenes que se están iniciando en el mundo de la gastronomía, que se han sentido representadas. Sinceramente, me costó un tiempo entender que puedo ser un referente para ellas. Y cuando lo asimilé, comprendí que es una responsabilidad grande.

—¿Qué significado le da al premio?

—Es un reconocimiento al trabajo de horas, de una entrega completa hacia la cocina. Me di cuenta de que cada paso que di valió la pena. Todo ese sacrificio que realicé fue recompensado.

En 2019, Fernanda Fuentes comenzó su participación en el

programa “MasterChef”, de Canal 13. La incluyeron en la cuarta temporada y fue la primera, y hasta ahora única, mujer en ser parte del jurado. “Me costó el no sentirme con la sensación de que estoy abandonando mi proyecto más ambicioso, mi restaurante NUB”, dice.

Sobre lo que la tentó del proyecto televisivo, explica que fueron las ganas de comunicar, las mismas que tenía cuando pensó en estudiar Periodismo. “Quería poder comunicar en un programa de televisión conectado a la cocina. Pero no tomé la decisión por ser la única mujer del jurado”, aclara.

—¿La estrella Michelin influyó en su participación en el programa?

—Creo que sí influyó en que se fijaran en mí para ser parte de “MasterChef”, pero considero que no tiene que ser una condición para ser parte del programa.



—En este tiempo he aprendido a vivir mi presente y a no ser ansiosa con lo que me depara el futuro— comenta Fernanda Fuentes desde Tenerife. Hace unos días, luego de terminar las grabaciones de “MasterChef Celebrity”, la cocinera regresó hace unos días a la isla. “Se ha transformado en mi hogar, sigue siendo mi lugar de retorno. Yo no he regresado a vivir a Chile, yo hago un programa de televisión que se transmite en Chile, que es distinto”, agrega.



CANAL 13

—¿Le cuesta despegarse de Tenerife?

—Voy a Chile mucho menos de lo que quisiera. Mi mente está conectada con Tenerife, en cualquier lugar del mundo que me encuentre. Ahí está mi familia, mi hijo, mi marido, mis amigos, mi vida y mi restaurante.

—¿Le gustaría abrir un restaurante en Chile?

—Estamos en proceso de concretar algo. Cuando pueda, lo contaré.

Este año, NUB nuevamente mantuvo su estrella Michelin, desde que la ganó en 2018. De las cinco mesas con las que comenzó en Tenerife, le sumaron solo ocho mesas más. Fernanda explica que el motivo es mantener un concepto muy claro: un restaurante íntimo.

—Crear NUB fue un proceso maravilloso que partió desde cero. Fue algo mágico ver cómo se iban concretando los sueños. Fue un tiempo de creación intenso, de mucho estudio de ambas culturas para poder crear un restaurante que contara la historia de Andrea y mía, utilizando en su mayoría producto local de Canarias. Un lugar con una atención personalizada al cliente donde tienen un contacto directo con los cocineros.

—¿Por qué prefiere que la llamen cocinera a chef?

—Prefiero cocinera porque es lo que soy. En mi restaurante cocino, soy la cocinera. S

“Los obstáculos te fortalecen”, dice Fernanda Fuentes.

Recuerda que terminó su carrera pese a estar embarazada y que para hacer su práctica en España, tuvo que dejar a su hijo que tenía 6 meses con sus padres.